

## PANDIN - A LA CARTE - 2025

Cette carte reprend quelques suggestions pour l'élaboration de vos menus. Ces préparations sont disponibles pour des commandes à partir de 4 personnes (min. 4 portions d'une même préparation). Votre commande doit nous être soumise au plus tard 72 heures avant retrait ou livraison. Une option de réservation, anticipée, est préférable pour vous garantir notre disponibilité.

### Les entrées froides

Quatre finger food pour l'apéritif - Crevettes grises / Anguille fumée / Bresaola / Mozzarella di bufala	12,00
Rosace de grosses crevettes sauvages confites à l'huile de noisettes, pommes, celeri vert et anguilles fumées	17,00
Saumon d'Ecosse légèrement fumé, fleurette à l'aneth - 100 g	13,00
Carpaccio de bœuf, cœur de céleri vert, copeaux de parmesan et huile d'olive très légèrement parfumée à la truffe blanche - dressé sur assiette en porcelaine - caution 2,50 € incluse	17,50
Rosace de Vitello tonnato - dressé sur assiette en porcelaine - caution 2,50 € incluse	17,50
Terrine de fromage de chèvre et légumes printaniers, vinaigrette au miel et fines herbes	11,00

### Les entrées chaudes

Potages et veloutés du jour / 0,5 L	6,00
Tian de noix de Saint-Jacques aux légumes méridionaux, sauce parfumée au basilic	24,00
Mousseline de poularde et ris de veau, tombée de jeunes épinards et shiitaké, sauce cerfeuil	20,00
Asperges à la flamande - sous réserve d'approvisionnement	19,00

### Les plats

Dos de cabillaud, macédoine de légumes de saison, fèves et raves du Touquet, sauce à l'estragon	29,00
Filet de bar saisi au thym, millefeuille d'aubergines et piment doux, raves du Touquet, huile vierge aux tomates cerises, câpres et basilic	29,00
Magret de canette de Challans à l'orange, betterave confite et carottes au gingembre	26,00
Carré d'agneau mariné au thym et romarin, cuit à basse t°, courgette farcie d'une petite niçoise, asperge bardée de Pancetta, pomme de terre aux olives, jus simple et huile vierge aux herbes fraîches	34,00
Poitrine de poularde de Challans aux asperges de Malines, "semi di orzo" et petits légumes	30,00
Pain de viande, sauce Moutarde à l'Ancienne, purée de pommes de terre - pour 2 personnes	26,00

### Les desserts

Tartelette sablée au caramel et fruits secs torréfiés, crème pâtissière	6,00
Macédoine de fruits frais / 500 g	15,00
Soupe d'agrumes aux épices douces et panna cotta aux zestes de citron vert	9,00
Trio de desserts "réductions" - mousse au chocolat noir, panna cotta au coulis de fruits rouges, Tiramisu - caution 3,00 € incluse	13,50
Les classiques individuels - Mousse au chocolat ou Tiramisu ou Panna cotta	4,50
Crème brûlée	6,00